



CASTILLO MONJARDIN BARRICA

Bodegas Castillo de Monjardín is gelegen in het middegebied van Navarra aan de voet van de Pyreneeën, een bevoorrecht gebied voor de teelt van wijngaarden en sterk beïnvloed door de nabijgelegen Franse geschiedenis en cultuur die het van traditie voorzien bij het maken van wijnen met variëteiten zoals Chardonnay, Merlot of Cabernet Sauvignon.

Bodegas Castillo de Monjardín heeft 220 hectare wijngaarden gelegen op ongeveer 700 meter hoogte op zonnige hellingen en gekoeld door de “Cierzo”, sterke en koude wind die kenmerkend is voor dit gebied, met leeftijden tussen de 15 en 70 jaar.

Alle wijnen zijn gemaakt met druiven van hun eigen boerderijen, gecontroleerde fermentaties en waarvan de rijping wordt uitgevoerd op Frans en Amerikaans eiken. De beste traditionele methoden combineren met innovatie door middel van de nieuwste wijnbereidingstechnieken. Met als doel wijnen van hoge kwaliteit te produceren die het land vertegenwoordigen waar ze zijn geboren.

Vinification

Een wijn gemaakt van Chardonnay 100% van de boerderij Azqueta, gelegen op 650 meter hoogte en 25 jaar oud. Eenmaal geoogst, fermenteert het in nieuwe Franse eikenhouten vaten waar het 6 maanden blijft. Voordat het op de markt komt, blijft het minimaal 12 maanden in de fles.

Smaakimpressie

Gele kleur met gouden tinten, schoon en helder. In de neus is het complex en elegant, met tonen van bakkerij gemengd met citrusaroma's. Aromatische complexiteit in de mond, droog, met een goede zuurgraad die de frisheid geeft, en een lange afdronk.

Bewaarpotentieel

Nu op dronk - houdbaar tot 2027

Categorie	Jaar	Alcohol %	Inhoud
Witte wijnen	2022	13.50	0.75 l

Profiel van deze wijn



Wijnhuis
Castillo de Monjardin



Druiven
Chardonnay



Serveertemperatuur
8°C à 10°C



Klimaat
Maritiem
Mediterraan



Domein



Foodpairing
Gegrilde vis
Risotto's
Belegen kazen
Gevogelte
Gebakken witte vis



Appelatie
D.O. Navarra



Bodem
Klei
Steen